



- Über **Buchenholz** geräuchert

Räucherfisch

Höchste Qualität

Lebensmittelsicherheit
von Weltklasse



Geräucherter und marinierter Fisch

Royal Greenland produziert **seit 1988 geräucherten** und marinierten **Fisch** und hat **Mitarbeiter mit mehr als 30 Jahren Erfahrung** in der Herstellung der hochwertigsten Qualitätsprodukte.

Wir verarbeiten **nur Fisch der besten Qualität** für unsere Produkte und halten bei jedem Schritt der Produktion ein striktes **HACCP-Verfahren** ein. Unser Produktionsbetrieb ist nach IFS höherer Stufe zertifiziert.

Royal Greenlands Produktsortiment an Räucherfisch bietet eine **sehr hohe Lebensmittelsicherheit**, wobei das Risiko des Wachstums von Listerien für die gesamte Haltbarkeitsdauer stabilisiert ist.

- **Lebensmittelsicherheit** von Weltklasse
- Rohware **höchster Qualität**
- **Warm-** und **kaltgeräucherte** Produktsorten
- Sorgfältig und **langsam** über Buchenholz **geräuchert**
- Auswahl an **Grönland-Heilbutt, Atlantik-Kabeljau und norwegischem Lachs**
- Angenehmer **Räuchergeschmack**
- Perfekt **magere Textur**



Unser Grönland-Heilbutt und Atlantik-Kabeljau

Unser Weißfisch stammt aus eigener Fischerei im Nordatlantik und Arktischen Ozean. Die Qualität dieser Rohwaren ist immer sehr hoch. Die Fische werden direkt nach dem Fang filetiert und getrimmt und fertig zur Produktion in Hirtshals angelandet.

Grönland-Heilbutt ist ein Plattfisch mit sehr weißen Filets ohne Stehgräten. Die Filets werden sauber getrimmt und mit oder ohne Haut geliefert.

Atlantik-Kabeljau wird ähnlich wie die Lachse Trim D getrimmt, wo das magere Filet entgrätet und das gesamte Bauchfett und die Haut entfernt werden.

Unser Lachs

Unser Lachs (*Salmo salar*) stammt von ausgewählten Lieferanten in Norwegen und hat stets die höchstmögliche Qualitätsstufe „Superior“.

In Hirtshals wird der Fisch filetiert, das Schwanzstück wird abgetrennt und die Mittelgeräte entfernt.

Der Lachs wird dann nach Spezifikation von Hand geschnitten. Für die Produktion von Räucherlachs arbeiten wir mit drei verschiedenen Schnittarten (Trims).



RG - Trim C

- Rücken- und Bauchgräte entfernt
- Rückenflossen entfernt
- Krageknöchel entfernt
- Schwanzstück entfernt
- Stehgräten entfernt

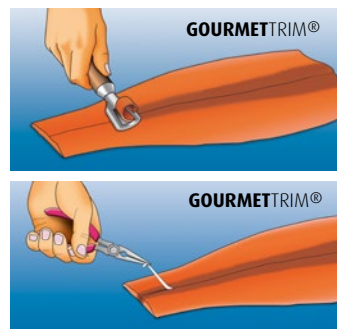


RG - Trim D

- Rücken- und Bauchgräte entfernt
- Rückenflossen entfernt
- Krageknöchel entfernt
- Schwanzstück entfernt
- Stehgräten entfernt
- Bauchfett und -flossen entfernt
- Bauchlappen insgesamt entfernt
- Voll zugeschnitten
- kein weißes Fett
- Haut entfernt

RG - GOURMETTRIM®

- Rücken- und Bauchgräte entfernt
- Rückenflossen entfernt
- Krageknöchel entfernt
- Schwanzstück entfernt
- Stehgräten entfernt
- Bauchfett und -flossen entfernt
- Bauchlappen insgesamt entfernt
- Voll zugeschnitten
- kein weißes Fett
- Haut entfernt
- **GOURMETTRIM®** - nach dem Enthäuten werden das gesamte braune Fett und die Blutgefäße entfernt





Lebensmittelsicherheit von Weltklasse

Lebensmittelsicherheit in leicht konservierten Produkten wie Räucherfisch ist äußerst wichtig und muss mit besonderer Sorgfalt gehandhabt werden. Besonders auf die Bakterien *Listeria monocytogenes* muss dabei geachtet werden, da sie weder gesehen noch gerochen werden können.



Durch strenge Qualitätskontrolle, Produktentwicklung und engagierte Forschung in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Lebensmittelinstitut der Technischen Universität Dänemark haben wir eine Methode entwickelt, die eine sehr hohe Lebensmittelsicherheit bietet und das Risiko eines Wachstums von Listerien während der gesamten Haltbarkeitsdauer unseres Räucherfisches ausschaltet.



Vier Faktoren für eine hohe Lebensmittelsicherheit

Mit diesen vier Faktoren ist es möglich, wohlschmeckende, gesunde und sichere Produkte mit einem minimalen Risiko für das Wachstum von *L. monocytogenes* herzustellen.



1. Rohware höchster Qualität

Lebensmittelsicherheit beginnt bei der Rohware. Durch hohe Qualitätsanforderungen an unsere Produktionsbetriebe und Zulieferer sowie die sorgfältige Handhabung des Fisches vor der Verarbeitung wird eine höchstmögliche Qualität der Rohwaren gewährleistet.

2. Tägliche Reinigung

Offensichtlich ist bei der Lebensmittelproduktion Hygiene von entscheidender Bedeutung. Reinigung wird im Laufe des Tages und zwischen jeder Schicht durchgeführt. Außerdem werden alle Maschinen jeden Tag demontiert und gereinigt.

Die gesamte Verarbeitung erfolgt nach unserem Selbstüberwachungsprogramm, das auf den HACCP-Prinzipien (Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte) basiert. Interne und externe Prüfer kontrollieren regelmäßig die Produktionsumgebung und die Qualität der Produkte.

3. Stabilisierung

Seit 2011 verwendet Royal Greenland natürlich vorkommende organische Säuren (Essig- und/oder Milchsäure) als Zusatzstoffe, um geräucherten und marinierten Fisch gegen das mögliche Wachstum von *L. monocytogenes* zu stabilisieren. Zusammen mit den anderen Produktmerkmalen, z. B. genau eingehaltenem pH-Wert und Salz, sorgen die organischen Säuren dafür, dass Bakterien nicht in der Lage sind, ein kritisches Niveau zu erreichen. Die Zugabe der organischen Säuren beeinträchtigt keine der sensorischen Eigenschaften des Produkts.

Als Nachweis hat das dänische Ministerium für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei eine Mitteilung herausgegeben, in der erklärt wird, dass eventuell vorhandene Listerien in den geräucherten Produkten von Royal Greenland sich während der Haltbarkeitsdauer des jeweiligen Produkts nicht auf ein gefährliches Niveau vermehren können.

4. Risikobewertung

Unsere Lebensmittelsicherheit wird gemäß einem von den dänischen Behörden empfohlenen Verfahren laufend geprüft und dokumentiert. Dieses Verfahren basiert auf der Messung von Produktmerkmalen (pH-Wert, Salz, Rauchbestandteile und organische Säuren) in Verbindung mit der Verwendung von Prognosemodellen für *L. monocytogenes*, die in unserer FSSP-Software (Food Spoilage and Safety Predictor) enthalten sind.



Kaltgeräucherter Fisch

Das Kalträuchern erfolgt bei rund 24 °C. Je länger die Räucherzeit, desto intensiver ist der Geschmack und desto fester die Konsistenz.

Kalt geräucherter Fisch ist köstlich auf dem Frühstücksbuffet, als elegante Vorspeise oder im Salat oder Sandwich.

- Schwarzer Heilbutt
- Atlantischer Kabeljau
- Lachs



Heißgeräucherter Fisch

Das Heißräuchern erfolgt bei rund 68 °C. Dabei erhält der Fisch einen intensiven Rauchgeschmack und eine köstliche, weiche Konsistenz.

Heißgeräucherter Fisch kann warm oder kalt serviert werden und ist auf dem Buffet, als Vorspeise, in Pasta, Salat oder auf einem Sandwich einfach unübertroffen.

- Lachs, ganzes Filet
- Lachs mit schwarzem Pfeffer, ganzes Filet



Marinierter Fisch

Marinierter oder „graved“ Fisch ist eine traditionelle skandinavische Delikatesse. Der Fisch wird mit schmackhaften Gewürzen und Dill mariniert. Die Marinade verstärkt die weiche und angenehme Konsistenz des Fisches, der sich hervorragend für kalte Gerichte wie Salate und Sandwiches eignet.

- Marinierter Schwarzer Heilbutt
- Marinierter Lachs